

САНІТАРНО-БАКТЕРІОЛОГІЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ (ЙОГУРТІВ)

*Обухова О.А., Басова Т.В., асистенти
СумДУ, медичний інститут, кафедри нормальної та патологічної
фізіології з курсом медичної біології та інфекційних хвороб,
з курсом мікробіології та імунології*

В наш час препарати та продукти, що виробляються з використанням молочнокислих бактерій та біфідобактерій, розглядаються в якості основи функціонального харчування людини і сприяють профілактиці ряду захворювань. Оздоровчий ефект в значному ступені зумовлений біологічно-цінними властивостями спеціально підібраних для цих цілей культур молочнокислих бактерій та біфідобактерій.

Необхідно відмітити, що результати наукових досліджень, кількісного та видового складу молочнокислих бактерій та біфідобактерій різних ферментованих кисломолочних продуктів, свідотвуют про часту невідповідність видів корисних мікроорганізмів, які входять до складу продукту, що вказані на етикетці та передбачені документацією. Віддаючи дань моді, деякі автори пробіотичних заквасок недостатньо обосновано приводять показання до їх застосування, а в рекламних документах часто присутні невірні дані.

Нами були проведені порівняльні мікробіологічні дослідження 7 торгових марок йогуртів, які наряду з оцінкою упаковки, маркірування, включали й мікробіологічні показники: це біойогурт "Біфілайф", йогурт молочно-кислий класичний "Данон", йогурт елітний з лактулозою, йогурт President, біо-йогурт "Білоцвіт", йогурт "столичний" ("Фанни" Павлоград), термінований йогурт "Ведмедик". Кожна марка йогурту досліджувалася 10 разів.

За результатами нашого дослідження відмінну оцінку отримали йогурти: біойогурт "Біфілайф", йогурт молочно-кислий класичний "Данон", йогурт елітний з лактулозою, йогурт President, йогурт "столичний" („Фанни” Павлоград), термінований йогурт "Ведмедик". Дані йогурти містили культури біфідобактерій та лактобацил від 10^5 до 10^7 КУО/мл. Крім того показники колі-титру даних йогуртів були >3 .

Один йогур з 10 досліджувальних марки біо-йогурт „Білоцвіт” отримав задовільну оцінку, бо в ньому виявлені *S.aureus* - 10^2 КУО/мл. Даний штам *S.aureus* проявляв патогенні властивості (продукував α -гемолізін, плазмокоагулазу). При вивченні видового складу ізолятів, які були виділені з даного йогурту встановлено, що популяційний рівень молочнокислих бактерій не перевищував 10^2 - 10^3 КОУ/мл.